



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant Finch zu begrüßen.

Erleben Sie gehobenen Genuss natürlich-gesunder und konsequent frischer Produkte.
Unser Küchenteam verarbeitet saisonale Lebensmittel regionaler Erzeuger
zu raffinierten und gleichzeitig authentischen Gerichten.

Es erwartet Sie ein vielseitiges Angebot aus schwäbischen Klassikern, internationalen
Kreationen und modern interpretierter leichter Küche. Sie finden Leckeres auch ohne
Fleisch oder tierische Produkte - achten Sie auf die Kennzeichnung unserer veganen
Gerichte mit dem grünen Vogel!

Haben Sie dennoch einen speziellen Wunsch? Lassen Sie es uns bitte wissen!
Gerne stellen wir Ihnen eine Speisekarte mit allen deklarierungspflichtigen Allergenen
und Zusatzstoffen zur Verfügung!

Dazu reichen wir Ihnen gerne den passenden Wein.
Ein Glas oder lieber eine Flasche?

Unser Weinkeller hält viele regionale Tropfen von kleinen Traditionsweingütern, in
welchen Klasse vor Masse steht, für Sie bereit. Ebenso finden Sie bei uns ausgewählte
Weine aus Österreich, Frankreich, Italien und Spanien.
Lassen Sie sich gerne von unserem geschulten Servicepersonal beraten und verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis
nach unserem Motto *Einfach. Gut. Essen!*

Ihr Finch-Team






VORSPEISEN

GEBEIZTER BACHSAIBLING <i>Dill-Gurke, Apfel, eingelegte Radieschen, Kräuterknusper</i>	19.00
BEETEN-CARPACCIO <i>Karamellisierter Ziegenfrischkäse, Pumpernickel, Wildkräuter</i>	17.50
TATAR VOM RINDERFILET <i>Roher Spargelsalat, Bärlauch, Focaccia</i>	21.50

SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE <i>Nordseekrabben, Croûtons</i>	11.50
 GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE <i>Trüffelschaum</i>	10.00
CONSOMMÉ VOM RINDERTAFELSPITZ <i>Tafelspitzpraline, Wurzelgemüse</i>	12.00



SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
WALDHOTEL SALAT <i>Passionsfruchtdressing, gemischte Blattsalate, Ziegenkäse, Avocado, grüner Spargel, Granatapfel, Walnüsse</i>	13.50	18.50
 GEMISCHTE BLATTSALATE <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse</i>	10.50	14.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	12.50	15.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT ODER IHRE BOWL:		
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>		10.00
<i>Gebratenes Lachsfilet</i>		18.00
<i>Gebratene Garnelen</i>		16.00
 <i>Sautierte Waldpilze</i>		10.00


FRISCHER STANGENSPARGEL

DEUTSCHER STANGENSPARGEL 250g
*Neue Kartoffeln und Kräuterflädle,
geklärte Butter oder Sauce Hollandaise* 24.50

FÜR SIE ZUM SPARGEL ZUR WAHL:
Regionale Schinkenauswahl der Metzgerei Fritz aus Eisenbach 150g 10.00
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 100g 12.50
Gebratenes Lachsfilet 150g 18.00
Kleines Rinderfilet 150g 22.00



VEGETARISCH & VEGAN

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI <i>Bärlauchöl, Pistazie, Chili, Taggiasca Oliven, Parmesan</i>	25.50
 SPRING BOWL <i>Zitrusdressing, Wildkräuter, Radieschensprossen, Spargel, Edamame, Avocado, Erdbeere, Wildreis</i>	22.00
KRÄUTERRISOTTO <i>Weißer Tomatenschaum, Zucchiniblüte, Pinienkerne, Parmesan cracker</i>	24.50

FISCH

GEBRATENER SEETEUFEL <i>Raz el Hanout Velouté, Karottengemüse, Erbsenpüree, Haselnuss</i>	36.00
SAUTIERTES LACHSFILET <i>Zitronenvelouté, Frühlingslauch, Zuckerschote, bunte Radieschen, hausgemachte Tagliarini</i>	35.00

FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle</i>	34.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone</i>	32.00
DEUTSCHES ENTRECÔTE <i>Speckjus, rote Zwiebelcreme, Bohnenragout, Bohnenkrautpesto, Kartoffelgratin</i>	34.00
ROSA GEBRATENES LAMMKARREE <i>Schwarzer Knoblauch Jus, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln</i>	38.50



DESSERT

KARAMELLMOUSSE
Pistaziencrème, Rhabarberragout, Vollmilch-Kekspraline, Erdbeergel 9.50

BUTTERMILCH-HOLUNDERBLÜTENCRÈME
Apfelragout, Getreidecrunch, Limettenbaiser, Basilikum 9.50

PASSIONSFRUCHT-SCHOKOLADENTARTE
Crème Brûlée Schaum, marinierte Mango, Schokoladenparfait, Kokoschip 10.00

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS
Frische Früchte, Fruchtgel 9.50

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Feigensenf, Früchte</i>	13.50	19.50

 Veganes Gericht

*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten lassen Sie uns das bitte wissen! Gerne können Sie die beinhalteten Allergene und deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe in einer separaten Speisekarte einsehen.
Grundsätzlich können alle unseren hausgemachten Eis- und Backspezialitäten Spuren von deklarierungspflichtigen Nussarten und Kernen, glutenhaltigen Getreiden und Ei enthalten.*

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.



UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG FÜR SIE

CHAMPAGNE DEUTZ, FRANKREICH <i>Brut Classic, Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	<i>0,10l</i>	15.50
WEINGUT KLUMPP, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	<i>0,10l</i>	8.00
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Traubensecco, alkoholfrei</i>	<i>0,10l</i>	6.00

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Aperitif des Tages!

OFFENER WEISSWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG <i>2022 Riesling „Rebhuhn“</i>	13.50	43.00
WEINGUT KOPP, BADEN <i>2022 Chardonnay</i>	15.00	47.00
WEINGUT FÜRST CASTELL, FRANKEN <i>2022 Scheurebe</i>	12.50	41.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ <i>2021 Grauburgunder</i>	12.00	39.00

OFFENER ROSÉWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG <i>2021 Cuvée Rosé</i>	12.50	41.00
MINUTY, PROVENCE <i>2021 M Rosé</i>	14.00	44.00



OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT ZIMMERLE, WÜRTTEMBERG			
2020	<i>Lemberger Kerf</i>	15.50	55.00
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN			
2020	<i>Pinot Noir</i>	15.00	47.00
CASTELLARE DI CASTELLINA, ITALIEN			
2018	<i>Chianti Vignatorta</i>	12.00	39.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN – <i>aus der Magnumflasche</i>			
2017	<i>Corral de Campanas, Tempranillo</i>	14.50	

*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte!
Saisonale Änderungen oder Jahrgangswchsel der Weine sind vorbehalten.*

MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,75l	8.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,50l	7.20
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,25l	4.00
St. Leonhards Quelle Still	1,0l	10.00

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb	0,20l	4.20
Orangensaft	0,20l	4.20
Roter Traubensaft	0,20l	4.20
Maracujanektar	0,20l	4.20
Rhabarbernektar	0,20l	4.20
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	4.20
Saftschorle	0,30l	5.00



LIMONADEN

GUA GUAVERN LIMONADEN

Lemongrass	0,33l	5.50
Yuzu	0,33l	5.50
Holunder und Minze	0,33l	5.50
Ingwer und Kurkuma	0,33l	5.50

COCA COLA

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,20l	4.00
Fanta	0,20l	4.00
Sprite	0,20l	4.00
Mezzo Mix	0,20l	4.00

THOMAS HENRY

Tonic Water	0,20l	4.50
Ginger Ale	0,20l	4.50
Bitter Lemon	0,20l	4.50
Spicy Ginger	0,20l	4.50

BIERE

Rothaus Pils	0,30l	4.80
Radler	0,30l	4.80
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.80
Rothaus Weizen	0,50l	5.80
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	5.80
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	5.80
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	5.80

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE

Café Crème	3.80
Espresso	3.50
Espresso Macchiato	3.50
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino	4.50
Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato	4.80

Heiße Schokolade	4.80
------------------	------

Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	6.00
---------------------------------------	------

Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!